



Kersenclafoutis



BELORTA
fruit & vegetables



Ingrediënten (4 personen)

- 130 g kersen
- 130 g malse boter
- 2 eieren
- 130 g amandelpoeder
- 130 g suiker
- 8 g puddingpoeder
- 2 eetl. bloedsuiker

Voorbereiding (10 min.)

- Verwarm de oven voor op 170 °C.
- Meng alle ingrediënten tot een glad deeg.

Bereiding (25 min.)

1. Leg een stuk bakpapier in een bakring met een diameter van 14 cm. Duw het bakpapier goed aan tegen de rand van de ring. Schep het deeg in de ring.
2. Bestrooi met de kersen en de bloedsuiker.
3. Bak ± 20 min. in de oven tot het gebak vast is.